

【2016年秋季 業務用新商品&リニューアル商品一覧】

No.	商品名	規格/入数	生産工場	JANコード 4902130	調理方法	発売日 (リ ニューアル 予定 日)	商品説明
【新商品】							
1	本格中華 美味しさ極だつ®パリッと春巻	550g(10本入)/3袋×4合	白石工場	314933	揚げる	8月1日	昨年発売した「具材極だつ®パリッと春巻」のこだわり製法はそのままに、調理はより簡単に、時間が経ってもよりパリッと感が持続するよう仕上げました。豚肉と歯ごたえの良い大きな具材に、XO醤と香味油が香るとろとした餡を合わせた「極だつ」春巻のニューラインアップです。
2	VegeDish® パリかたれんこんチップス	500g/8袋×2合	山東日冷食品	316234	揚げる	9月1日	パリッと軽い食感がおいしい、おつまみにもおやつにもぴったりな一品です。短時間調理で美味しく召し上がれます。
3	'Quick & Smart' Made 若鶏の照焼き(甘辛醤油仕立て)	500g/8袋×2合	海外	316272	焼く 蒸す 自然解凍	9月1日	たまり醤油と濃口醤油を加えた特製の甘辛ダレでしっかり味付けした一品です。主菜・副菜など様々な食シーンで使いやすいミニタイプです。電子レンジで温めても自然解凍でもおいしく召し上がれます。
4	ピンクグレープフルーツゼリー (VC&Fe)	40g×40個/2合	長崎工場	316890	自然解凍	9月1日	色が鮮やかなピンクグレープフルーツ果汁を使ったゼリーです。すっきりと爽やかな酸味が特長です。不足しがちなビタミンCと鉄分を加えました。
5	舞茸入り7品目具材の豆腐ハンバーグ	860g(20個入)×4袋+タレ170g×4袋/2合	伊勢丸食品	316746	焼く/揚げる 蒸す (タレはポイル)	9月1日	7種類の具材(たまねぎ、にんじん、きくらげ、大黒くわい、舞茸、鶏肉、黒ごま)を加えた豆腐ハンバーグです。油で揚げても、こんがり焼き上げたような色目に仕上がります。タレには雪国まいたけを加え、季節感ある商品に仕上げました。
6	鮭ときのこのふんわり天(きのこあん)	700g(20個入)×4袋+タレ180g×4袋/2合	中冷	316562	揚げる 蒸す (タレはポイル)	9月1日	白身魚のすり身に豆乳、ぶなしめじ、鮭を加え、ふんわりなめらかな食感に仕上げました。国産フクユタカ大豆の豆乳を使用しています。タレにもぶなしめじを加え、風味豊かに仕上げました。
7	鮭のふわらか豆腐®(きのこあん)	900g(30個入)×4袋+タレ270g×4袋/2合	中冷	316586	揚げる 蒸す (タレはポイル)	9月1日	白身魚のすり身に豆乳と鮭を加えた、口どけなめらかな食感が特長の和惣菜です。国産フクユタカ大豆の豆乳を使用しています。タレは2種のきのこ(ぶなしめじ・しいたけ)をたっぷり加えて仕上げました。
8	白身魚のふわらか豆腐®(5品目の和風あん)	900g(30個入)×4袋+タレ270g×4袋/2合	中冷	316692	揚げる 蒸す (タレはポイル)	9月1日	口どけなめらかな食感が特長の、白身魚のすり身と豆乳に野菜を加えた和惣菜です。国産フクユタカ大豆の豆乳を使用しています。にんじん、ごぼう、ひじき、ごま、しょうがを使った彩り豊かな具材感あるタレに仕上げました。
【リニューアル】							
9	安心逸品® 国産ミートハンバーグ40 Ca&Fe(豚肉・鶏肉・たまねぎ:国産)	1kg(25個入)/4袋×2合	関西工場	315466	焼く 揚げる 煮る	9月1日	「着色料・香料・リン酸塩・化学調味料」不使用の当社オリジナルの安心逸品®シリーズです。豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料は国産を使用しております。両面焼き製法にて肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法にてふっくらやわらかく仕上げしております。お子様に不足しがちなカルシウムと鉄分を加えました。
10	安心逸品® 国産ミートハンバーグ60 Ca&Fe(豚肉・鶏肉・たまねぎ:国産)	1500g(25個入)/2袋×2合	関西工場	315398	焼く 揚げる 煮る	9月1日	「着色料・香料・リン酸塩・化学調味料」不使用の当社オリジナルの安心逸品®シリーズです。豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料は国産を使用しております。両面焼き製法にて肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法にてふっくらやわらかく仕上げしております。お子様に不足しがちなカルシウムと鉄分を加えました。
11	安心逸品® 国産ミートハンバーグ80 Ca&Fe(豚肉・鶏肉・たまねぎ:国産)	1600g(20個入)/2袋×2合	関西工場	315312	焼く 揚げる 煮る	9月1日	「着色料・香料・リン酸塩・化学調味料」不使用の当社オリジナルの安心逸品®シリーズです。豚肉・鶏肉・たまねぎの主原料は国産を使用しております。両面焼き製法にて肉汁を閉じ込め、蒸し焼き製法にてふっくらやわらかく仕上げしております。お子様に不足しがちなカルシウムと鉄分を加えました。